



# economistas

Colegio de Valladolid, Palencia y Zamora



## BUENABRASA

- RESTAURANTE TERRAZA -



## ELÍAS MORA

B O D E G A

30 / DE JUNIO / 2025  
**ECO-GOURMET**  
**XXIV**



**ME  
NÚ** ECO-GOURMETS

**XXIV**



**BUENABRASA**  
- RESTAURANTE TERRAZA -

**€ APERITIVO**

Buñuelo de bacalao y Kimchee

**€ ENTRANTE**

Gratén de patata, yema de corral,  
boletus y langostino



**€ PRIMER PLATO**

Bonito a la brasa, encurtidos y crema  
de batata



**€ SEGUNDO PLATO**

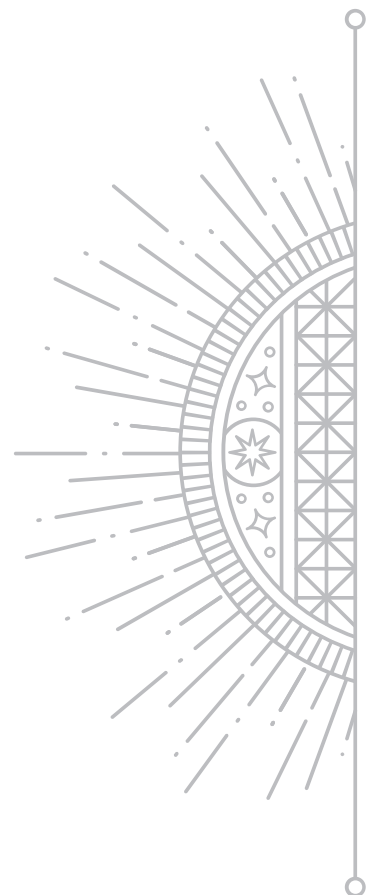
Abanico ibérico en brasas de encina, patata baby asada



**€ POSTRE**

Nocilla 2021

(Tierra de Cacao, cuajada de leche, praliné de  
avellanas, helado de chocolate y algodón de azúcar)





### ELIAS MORA - Contracorriente 100% Verdejo

Fruto de la amistad de más de 30 años de Viki con Javier Lorenzo Cachazo nació Elías Mora Contracorriente, un verdejo 100% D.O. Rueda que procede de viñas de Pozaldez, a 750m de altitud. Son tierras pardas y pedregosas, ricas en calcio y magnesio, perfectas para el verdejo.

Con un color dorado verdoso intenso y 13% de volumen alcohólico, en nariz se perciben notas de piel de cítrico confitado y el fondo anisado típico de la variedad, matizado por notas de piña madura. En boca es fresco, con un paso de boca untuosa y un posgusto largo de hinojo y fruta.

Nombre del producto: Contracorriente  
Denominación de origen: D.O. Rueda  
Variedad: 100% verdejo  
Temperatura recomendada de consumo: de 10 a 12°C

### VIÑAS ELIAS MORA - 100% Tinta de Toro

Viño joven afrutado con un toque de madera, es un vino informal para abrir a cualquier hora. Ideal para chatear y con quesos semi-curados, embutidos, pasta, o con guisos y legumbres.

Nombre del producto: Viñas Elías Mora  
Denominación de origen: Toro  
Tipo: Joven  
Variedad: Tinta de Toro 100%.  
Barrica: 6 meses en barrica de roble americano  
Consumo: 1-3 años

Temperatura recomendada de consumo: entre 16 y 18°



### ELIAS MORA CRIANZA - 100% Tinta de Toro

Afrutado y elegante, la madera le da complejidad y longevidad. Perfecto para carnes rojas a la brasa y quesos curados. Te recomendamos saborearlo con tiempo y ver cómo evoluciona en copa con buenos amigos.

Nombre del producto: Elías Mora Crianza.  
Denominación de origen: Toro.  
Tipo: Crianza.  
Variedad: Tinta de Toro 100%.  
Barrica: 12 meses en roble francés y americano.  
Consumo: de 3 a 6 años.  
Temperatura recomendada de servicio: entre 16 y 18°

### DULCE BENAVIDES -

#### Vino dulce hecho con uvas pasas de tinta de toro

Vino dulce natural, elaborado con uvas pasas de Tinta de Toro. Mora silvestre y regaliz en estado puro. Muy equilibrado, se puede tomar tanto de postre como de aperitivo. Espectacular con quesos azules o con chocolate negro.

Nombre del producto: Benavides  
Tipo: vino dulce natural  
Variedad: Tinta de Toro pasificada 100%.  
Barrica: 3 meses de crianza  
Consumo: más de 5 años  
Temperatura recomendada de consumo: entre 8 y 12°



XXIV ECO-GOURMETS  
**MO-  
MEN  
TOS.**

**economistas**  
Colegio de Valladolid, Palencia y Zamora





# **ECO-** **GOURMETS**

**BUEN VINO, BUENA COMIDA, FAMILIA Y AMIGOS,  
LOS PLACERES DE LA VIDA**

**Colegio Profesional de  
Economistas de Valladolid, Palencia y Zamora  
C/ Cebadería, 9 - 1º 47001 -  
Valladolid - Tel. 983353973**

**[ecova.es](http://ecova.es)**